▲●● 7がつのこんだてひょう

※青字は新メニューです			字は新メニューです♪	令和6年 中部保育所
月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
(午前のおやつ0・1・2歳児)	かりかりいりこ	人参プリッツ	きな粉豆	野菜クラッカー
麩の青のりスナック・お茶	お茶	お茶	お茶	お茶
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	スタミナ丼
鶏肉のさっぱり焼き	豚肉とつるむらさきの	鶏肉の和風ピカタ	魚のカレー塩こうじ焼き	ひじきのマリネ
あらめの炒め煮	みそがらめ	はりはりなます	高野豆腐の煮物	チェリートマト
じゃこきゅうり	あっさりトマト	枝豆	つるむらさきのごま和え	しじみのすまし汁
南瓜のみそ汁	ゆでとうもろこし	なめこ汁	具だくさん汁	セミノール
 黒豆おにぎり	豆腐のすまし汁 韓国風ごはん	<u>デラウェア</u> 五平餅	 米粉のチーズクッキー	 小松菜と豚肉の混ぜごはん
パスチャライズ牛乳	4乳	五十 <u></u> 師 牛乳	ー 本初のアースフラヤー 十乳	十乳 キ乳
8	9	10	11	12 弁当の日
麩のきな粉がらめ	いちごヨーグルト	煮昆布	もちもちおから	粉ふき芋
お茶	お茶	お茶	お茶	お茶
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
松風焼き	厚揚げの中華煮	鶏肉の照り焼き	魚のコーンマヨ焼き	
春雨の酢の物	きくらげともやしのナムル	トマトサラダ	小松菜と切干大根のごま酢和え	O REED O
ピーマンのツナ炒め	ボイルアスパラ	(野菜たっぷりドレッシング)	チェリートマト	お弁当は、火を通した料理を詰
なすのみそ汁	わかめスープ	しゃが芋の煮物	油揚げのみそ汁	め、冷ましてから蓋をしましょう。 (食中毒の予防のため)
 梅しそおにぎり	ぶどう とうもろこしおにぎり	しめじのみそ汁 中華おこわ	」 すいか わかめおにぎり	刻み昆布おにぎり
パスチャライズ牛乳	4乳	牛乳	牛乳	牛乳
15 海の日	16	17 一日保育士	18	19 誕生会
	チーズ	麩のココアラスク	みたらし団子	黒ごませんべい
may!	お茶	お茶	お茶	お茶
	ごはん	枝豆ごはん	ごはん	ごはん
	ヤンニョムチキン風	魚のねぎソース	ゴーヤみそチャンプルー	ハンバーグ
	和風サラダ	ごぼうサラダ	アスパラのしそ和え	グリーンサラダ
	焼き南瓜 切干大根のみそ汁	なすのみそ炒め	煮豆 麩のすまし汁	フライドポテト
	別十人依のみて汗 	とうがん汁	数の9まし汗 	豆乳コーンスープ メロン
	じゃこおにぎり	のりおにぎり	ごま塩おにぎり	米粉のココアパウンドケーキ
	パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
<i>22</i>	23	24	<i>25</i>	26
みそスコーン	きな粉マカロニ	麩の黒糖がらめ	煮豆	高野豆腐のしっとりラスク風
お茶お茶	お茶	お茶 	お茶	お茶
ごはん	そうめん 鶏肉の梅みそ焼き	ごはん 魚の衣焼き	夏野菜カレー	ごはん 魚のラビゴットソース
豚肉のしょうが焼き かみかみサラダ	病肉の梅みて焼き オクラのおかか和え	黒の衣焼さ おからの炒り煮	カラフルサラダ ベイクドポテト	無のうとコットノース モロヘイヤのごま和え
なすの焼き浸し	きゅうりの中華漬け	キャベツの和え物	フルーツヨーグルト	ゆでとうもろこし
小松菜のみそ汁	すいか	もずくのみそ汁		あさりのみそ汁
パエリア風ごはん		カルシウムたっぷりおにぎり	米粉のスコーン	さざえごはん
パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
29	30	31	今月の目標	
ごまプリッツ	カレークラッカー	ゆでとうもろこし		₩ * * * * * * ***
お茶お茶	お茶 	<u>お茶</u>	夏の味覚を楽しもう	
ごはん	ごはん	ごはん	箸の正しい持ち方を	いつつ(3~5蔵児)
□ 厚焼き卵 納豆和え	無のガーリックパン粉焼き 昆布とキャベツの中華だれ	肉じゃが そうめん瓜の酢の物	梅雨に入り、じめじめとした	:日が続いていますね。暑さ
予サイ	比切とイヤインの中華に礼	て フロノヘル Uノ間FUノイク	1	

かみかみくんがやってきたよ!

枝豆

春雨スープ

鶏そぼろおにぎり

牛乳

6月の目標は「よく噛んで食べよう」でした。給食の時間 にポスターを使って噛むことの大切さを伝えたり、かみかみ くん人形と一緒に保育室へ行ったりしました。かみかみくん のパクパクする口を見ながら、指差しをしたり、「かみかみ くん、食べるけん見といてー!」と言って喜んで食事をする 姿がありましたよ。



ピクルス

えのきのみそ汁

炒り玄米おにぎり

パスチャライズ牛乳





焼きパプリカ

厚揚げのみそ汁 パイナップル

モロヘイヤ団子

牛乳

3~5歳児は畑で収穫した夏野菜を使ってクッキングをする予定です。

ぷにぷにしてる~

も日々増していきますので、こまめに水分補給をし、体

今月は、トマトやなす、ピーマン、とうもろこしなどの夏野

菜をたくさん給食に取り入れています。所庭の畑やプラ

ンターで育てている夏野菜も次々にできており、きゅうり

調管理に気をつけて過ごしましょう。

を塩もみをしたり、ピーマンを炒めて食べたりしていますよ。23日の夏野菜ピザは、

また、箸の持ち方については、ポスターや本の読み聞かせ、「オハシマン」の劇な

島根県ではとびうおを『あご』と呼びます。先月は 給食で『あごのつみれ汁』を食べた日に、本物のとび うおを触って観察してもらいました。羽を広げてみた り、目を触ってみたりしていた子どもたちです。「背 中はかたくてお腹はやわらかいよ」「下にも羽がつい てるね」と言いながらいろいろな発見をしていました。

どを通して、分かりやすく伝えていきたいと思います。

